

VINS AU VERRE & CARAFE

BLANCS SECS	12.5cl	50cl
Domaine de Brin - "Pierres blanches"	6.60	23.10
Les vignerons d'Esteragues - "Les grandes vignes"	3.90	13.65
Domaine Les Hautes Terres - "Autres terres"	4.80	16.80
ROUGES		
Natacha Lamy - "La vie est belle"	4.90	17.15
Domaine Elian Da Ros - "Le vin est une fête"	5	17.50
Domaine Richaud - "Terre d'aigles"	5.80	20.3
ROSÉS		
Château La Coste - "Rosé d'une nuit"	4.90	17.15
DOUX		
Domaine Le Vert - "L'Amoureuse"	4.6	

GRIGNOTAGES

*Avant de commencer
Seul ou à partager*

Jambon de vieille truie Arrosagaray [70gr]	9
Croquette de pieds de cochon, mayonnaise moutarde [A la pièce]	1.80
Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce]	1.80
Nos patatas fritas, sauce rouille [6 pièces]	6
Grande planche de charcuterie Millas 15 <i>[Saucisson, chorizo, coppa, boudin, melsat, beurres préparés et condiments]</i>	
Sandwichs poitrine de cochon laquée, [2 pièces] sérieole fumée	9
Chipirones frits, sauce anchoïade	13,50

APÉRITIFS

Coupe de bulles de Gaillac [10cl]	7.50
Domaine Plageoles - Vin d'Autan [6cl]	11
Liqueur de noix du Pays d'OC L.Cazottes [4cl]	6
Liqueur de Tomates L.Cazottes [4cl]	6
Porto Twany [6cl]	4
Martini Campari Suze [6cl] Ricard [3cl]	4

BIÈRES

La Phénicienne blonde - pression [25cl] 3.80
Oxit blanche | blonde | ambrée [33cl] 4.90

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit Alain Millat [20cl] 4.90
*Pomme | Pêche blanche | Abricot | Fraise
Grenade | Tomate*

Infusion glacée Alain Millat [20cl] 4.90
Passion baie de Timur | citron vert gingembre

Brasserie des Coteaux [33cl] 4.50
Limonade Artisanale | Thé Bapla

Sirop a l'eau [25cl] 1.50

Coca Cola [33cl] | Orangina [25cl] | Schweppes [25cl] 4
Perrier [33cl]

APRES L'EFFORT, L'AFTER WORK

de 17h à 19h

Un cocktail

Un grignotage

Un bon moment

12€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso bio, déca, noisette 1.80
Double Espresso 3.60
Viennois, cappuccino 4.50
Chocolat chaud 3.50
Thés & infusions 4

EAUX

AQUAchiria micro filtré, l'eau en toute transparence. 3
Plate ou pétillante [75cl]

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de servir une eau de qualité, micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services AQUAchiara.

LA DISTILLERIE CAZOTTES

EAUX DE VIES

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Pomme pomme gueule Reine Claude dorée	6	11
Mauzac rose Poire Williams		
Goutte de Prunelart Petit épautre		

LIQUEURS

Prunelle Coing sauvage Cédrats		6
Folle noire - Muté sur grain Guignes & Guins		

DIGESTIFS

EAUX DE VIES ARTISANALES

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Eau de vie de Mauzac Michel Issaly	6	11
Blanche d'Autan 2005 - Plageoles		
Eau de vie de marc de l'Anglore 2015 Eric Pfifferling		
Aetius - Eau de vie de marc de Champagne 2017 Jacques Lassaigne		

COGNACS

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
Le Roch - Fine champagne - XO	4.50	8

ARMAGNACS

Darroze - Les grands assemblages Bas Armagnac - 8ans	5.50	10
---	------	----

RHUMS

Zacapa centenario -Guatemala - 23 ans	6	11
Dictador - Distillery icon reserve - Colombie - 20ans	6	11

WHISKYS

Nikka - from the barrel - Double matured blended - Japon	5	9
Old Pulteney - 12 ans - Single malt - Ecosse	5	9

GINS

G de Gin - Acacia - Gaillac		11
Atlantik Gin - France		9

LES COCKTAILS

Cocktails maison

NOTRE SANGRIA 7,50



GIN TONIC PREMIUM 13.50

Une sélection de produit haut de gamme pour faire passer le Gin Tonic de classique à légende.



VIRGIN AGRUMES 7.50

Jus d'orange Millat, un jus de pamplemousse réduit, une émulsion de citron. Le "sens alcool" avec de vrais arguments.



12 MOSCOW MULE

Vodka et gingembre, frais et épicé. Une véritable surprise.



11 ESPRITZ

Et si on ajoute à la fraîcheur du Spritz une bulle de Gaillac et la gourmandise d'une émulsion de citron ?